

ABSTRACT

5 A patch containing turobuterol in the low concentration and having the stable release-controllability, prepared by laminating an adhesive layer consisting of a rubber, an adhesive resin and a plasticizer on a backing, wherein 1 to 4 w/w % of turobuterol in the lower concentration as an active ingredient and 0.1 to 3 w/w % of a higher fatty acid as a drug-releasing controlling agent are contained in the adhesive layer.

(19) 世界知的所有権機関
国際事務局



10 Rec'd



(43) 国際公開日
2004年9月10日 (10.09.2004)

PCT

(10) 国際公開番号
WO 2004/076290 A3

- (51) 国際特許分類⁷: F25D 11/00
(21) 国際出願番号: PCT/JP2004/000877
(22) 国際出願日: 2004年1月29日 (29.01.2004)
(25) 国際出願の言語: 日本語
(26) 国際公開の言語: 日本語
(30) 優先権データ:
特願2003-020265 2003年1月29日 (29.01.2003) JP
(71) 出願人 および
(72) 発明者: 大村 雅彦 (OMURA, Masahiko) [JP/JP]; 〒810-0075 福岡県福岡市中央区福浜2-5-2 Fukuoka (JP).

ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NA, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM, ZW.

- (84) 指定国 (表示のない限り、全ての種類の広域保護が可能): ARIPO (BW, GH, GM, KE, LS, MW, MZ, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), ヨーロッパ (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IT, LU, MC, NL, PT, RO, SE, SI, SK, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

規則4.17に規定する申立て:

- USのための発明者である旨の申立て (規則4.17(iv))

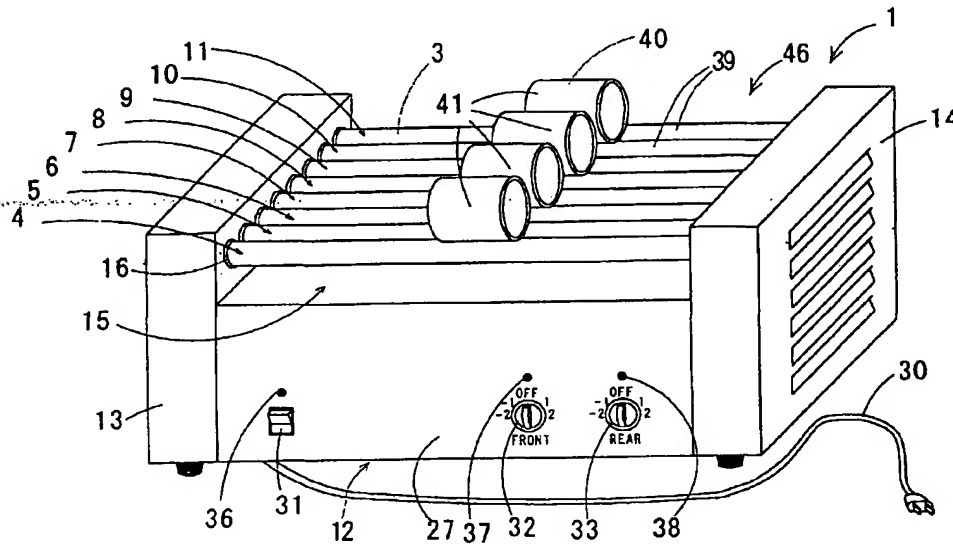
添付公開書類:

- 国際調査報告書

[続葉有]

(54) Title: FOOD TEMPERATURE-RETAINING DEVICE

(54) 発明の名称: 食品保温装置



(57) Abstract: A food temperature-retaining device (1) has rotating hollow cylinders (4-11) parallelly arranged and rotatably supported by a base (12), heat-conducting tubes inserted inside the cylinders (4-11), a heat-retaining device for circulating a heated or cooled heat medium in the heat-conducting tubes, and a drive device for rotating the cylinders (4-11). When food is placed on adjacent cylinders and the cylinders (4-11) are rotated, the food is also rotated. The peripheral surfaces of the cylinders are in contact with the surface of a hollow cylinder-like container, so that the cylinders heat or cool the food through the surface of the container. Further, entire food is uniformly heated or cooled because the cylinders (4-11) and the food rotate.

[続葉有]



(88) 国際調査報告書の公開日: 2004 年 11 月 11 日

2 文字コード及び他の略語については、定期発行される各 *PCT* ガゼットの巻頭に掲載されている「コードと略語のガイダンスノート」を参照。

(57) 要約: 本発明の食品保温装置1は、平行に並べて基台12に回転可能に支持された複数の回転筒4～11と、回転筒4～11の内部に挿通された熱伝導パイプと、熱伝導パイプに加熱、冷却された熱媒体を循環させる保温装置と、回転筒4～11を回転駆動する駆動装置とを備えている。隣接する回転筒に食品を載置し、回転筒4～11を回転させると、食品も回転する。回転筒の周面が筒状容器の表面に接するので、回転筒は、筒状容器の表面を介して食品を加熱、冷却する。また、回転筒4～11および食品は回転しているので、全体に均一に加熱、冷却される。